10/2012

Mod: PPL-800/B3

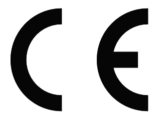
Production code: DIV 300



INSTALLATION - UTILISATION – ENTRETIEN

DIVISEUSE
MOD. DIV300





II Edizione – OTTOBRE 2012

INDEX

1) INFORMATIONS SUR LES SECURITES

1.1. PRECAUTIONS GENERALES

- La machine diviseuse DIV300 doit être utilisé par du personnel qualifié et bien informé sur les règles de sécurité décrites dans ce manuel.
- En cas de remplacement du personnel proposé à l'utilisation de la machine, veillez à ce qu'il soit formé.
- La machine à arrondir est d'origine doté de différents systèmes de sécurité, veuillez cependant de ne pas mettre les doigts proche des éléments tournants.
- Avant toutes opérations mécaniques, s'assurer que la machine soit débranchée.
- Contrôlez périodiquement l'état des câbles et connexions électriques.
- Toutes les interventions techniques doivent obligatoirement être réalisées par des personnes qualifiées.

1.2. SECURITES MECANIQUES

La machine diviseuse décrites dans ce manuel réponde, pour ce qui concerne les sécurités contre les risques mécaniques, aux normes 2006/42/CEE pour les normes d'hygiène a la norme 1935/2004/CEE.

1.3. SECURITES ELECTRIQUES

Les sécurités contre les risques électriques sont réalises en suivant les règles 2006/95/CEE, EN 60335-2-64.

- Les machines Diviseuses DIV 300 ont un interrupteur de sécurité marche et arrêt et emergence avec relais pour le démarrage (réarmement) de l'appareil au cas ou le courant ferait défaut.
- Les moteurs sont t protégés par un dispositif thermique.

L'excellente isolation de tous les éléments électriques et la remarquable résistance des matériaux utilisés pour la construction de ces machines permettent de les utiliser même dans des endroits humides.

ATTENTION: laver les appareils seulement avec un drap humide.

. **ATTENTION:** Conformément au point 1.7.2. "avis pour les risques ultérieurs" suivant les normes 2006/42/CEE, veuillez prendre bonne note que les protections appliquées ne sont pas en mesure d'éliminer totalement les risques de dommage, même si elles réduisent soit la possibilité, soit l'entendue des possibles dommages. Les protections et les sécurités ont été réalises conformément aux règles susdites

2) CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

La série des diviseuses DIV a été relise selon les caractéristiques suivantes:

- Possibilité de travail continu
- Sécurité d'usage, de nettoyage, et d'entretien
- Hygiène maximum, garantie par un projet et une réalisation spéciale de tous les éléments sans arêtes, en alliage d'aluminium traite avec téflon pour un nettoyage aise

2.1 TABLEAU POIDS ET DIMENSIONS

MODELE	DIMENSIONS CM.	POIDS KG	PUISSANCE WATT.	BRANCHEMENT ELECTRIQUE	AMP.
DIV300 MN	45X80X52	63	650	230/1/50	3,8
DIV300 TR	45X80X52	63	650	400/3/50+N	2

CAPACITE' DU RESEVOIR KG. 30

BRUIT <70 DB

ATTENTION: Les caractéristiques électriques de chaque appareil sont graves sur la plaque des données moteur. Avant l'installation, contrôlez la connexion électrique. (voir fig.1)

2.2 CONDITIONS DE FOURNITURE ET ELIMINATION DES EMBALLAGES E DE L'APPAREIL

Tous les Pal ont ete emballes dans une robuste boite en carton ayant les parties internes bombées pour garantir l'intégrité de la machine pendant le transport.
Les machines comportent:

- DECLARATION DE CONFORMITE CE
- INSTRUCTIONS D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

Les éléments de l'emballage (carton mousse bande bois etc.) sont des produits assimilables aux ordures solides pouvant être enlevées aisément.
Au cas ou la machine est installée dans des pays ayant des règles spéciales, l'emballage sera enlève suivant les règles en vigueur. L'utilisation du symbole weee indique que ce produit ne peut pas être traité comme déchet domestique. Assurez vous de vous débarrasser de ce produit .selon les lois en vigueur. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement. Pour plus d'informations détailles sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, le fournisseur de service de mise au rebut de déchets professionnels ou le magasin ou vous avez acheté le produit.



3) INSTALLATION

3.1. PLACEMENT DE LA MACHINE

Les connexions et la mise en marche de l'appareil doivent être effectués par du personnel qualifié.

ATTENTION ! l'installation ou l'appareil est installé doit être conforme aux règles de la prévention des accidents du travail et aux règles électriques

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages éventuels, directs ou indirects, due aux non-observance des règles susdites.
Placez l'appareil sur un plan d'appui assez ample, plan bien sec et stable, loin de sources de chaleur et d'eau A minimum 20 cm du mur ou sur le support en dotation.

3.2. CONNEXION ELECTRIQUE

L'appareil est muni d'un câble électrique à brancher à un interrupteur général ayant un dispositif différentiel 100 ma pour prévenir les contacts accidentels de l'opérateur.
Respectez les règles en vigueur en matière de connexion à la terre.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages éventuels, directs ou indirects, dus à non-observance de ces règles

Toutes les diviseuses DIV sont construites avec fonctionnement monophasé v.230/1/50 HZ. Ou triphasé.400x50x3 Dans le cas ou la tension devrait être changée, contactez le constructeur ou le revendeur autorisé (voir Fig1 e fig. 2)

FIG. 1 BRANCHEMENT TRIPHASE

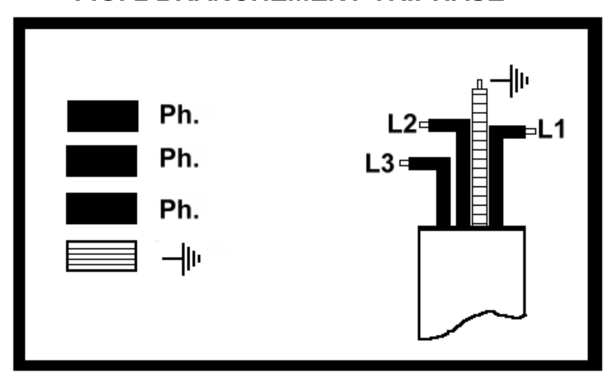
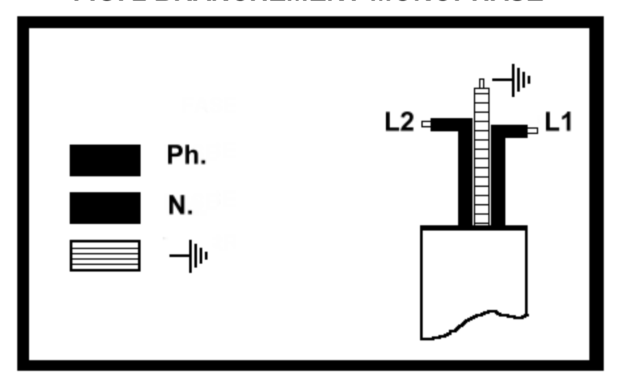
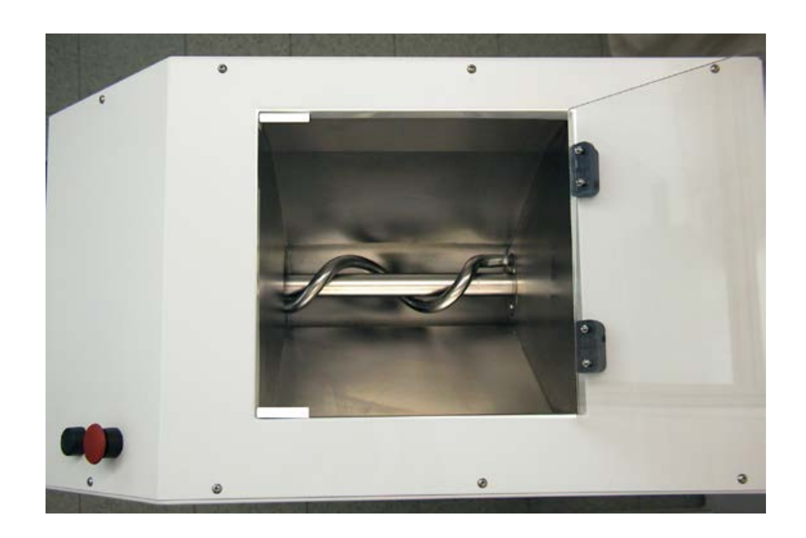


FIG. 2 BRANCHEMENT MONOPHASE



ATTENTION

Avant de brancher l'appareil a la ligne d'alimentation si l'appareil est triphasé on doit vérifier le sens de rotation de la spirale à l'intérieur de l'appareil . Comme indiqué à l'intérieur le sens de rotation de la spirale doit etre anti-horaire.
Si le sens de rotation n'est pas correcte on doit changer la position de deux des trois fils dans la fiche d'alimentation.



3.3. MESURES DE SECURITE ET FORMATION DE L'UTILISATEUR

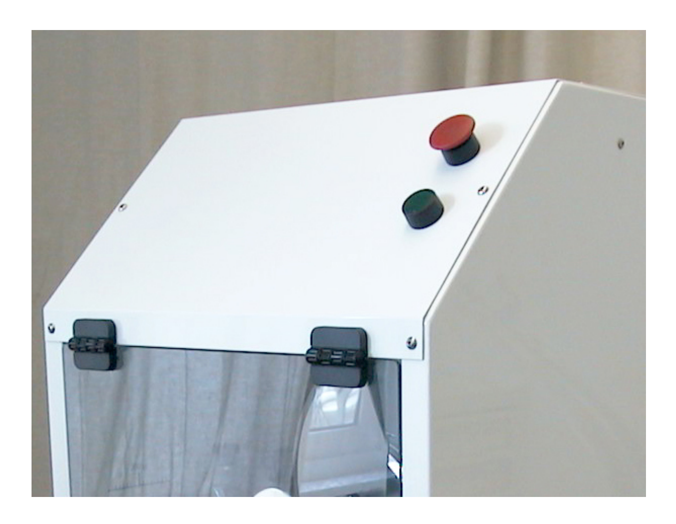
Le personnel spécialisé chargé de l'installation et de la connexion électrique de la machine doit veiller à la formation de l'utilisateur et le mettre au courant des mesures de sécurité à respecter.
La machine doit être toujours dotée du manuel d'instructions.

4) UTILISATION DE L'APPAREIL

La Diviseuse DIV300 est un appareil étudié pour produire portions de pâte de minimum 40 gr jusqu'à 300gr

4.1 COMMANDES

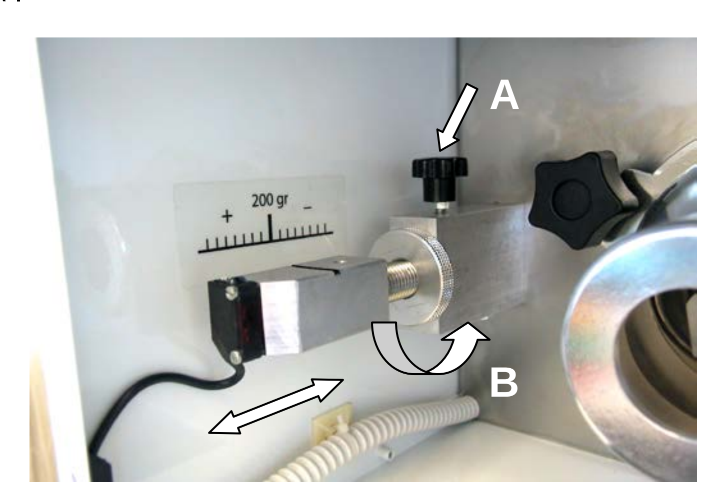
Les commandes sont sur la partie frontale de la machine.
Le bouton verte pour le démarrage et le bouton rouge pour



4.2 REGLAGE DE LA PHOTOCELLULE

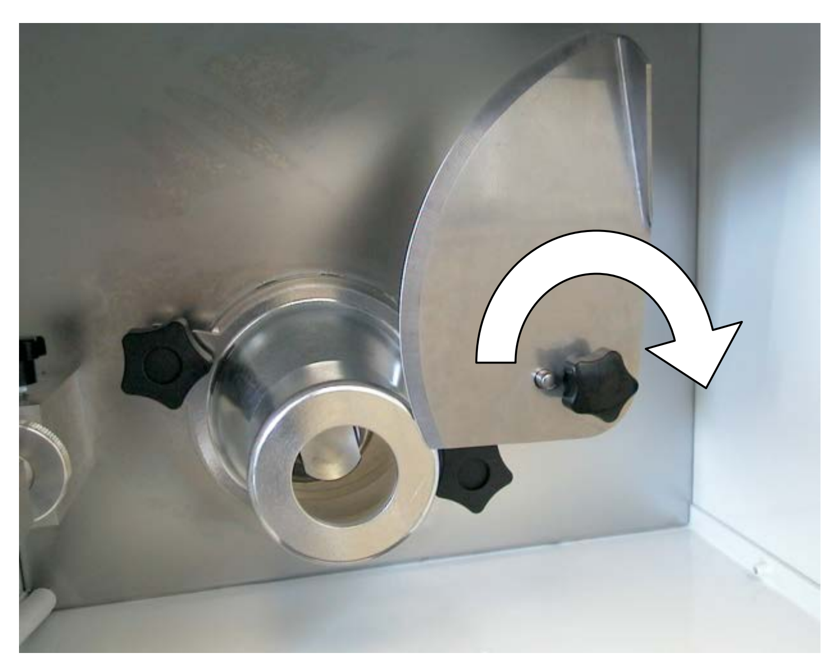
Pour obtenir le poids désideré on doit régler la photocellule comme suivant:

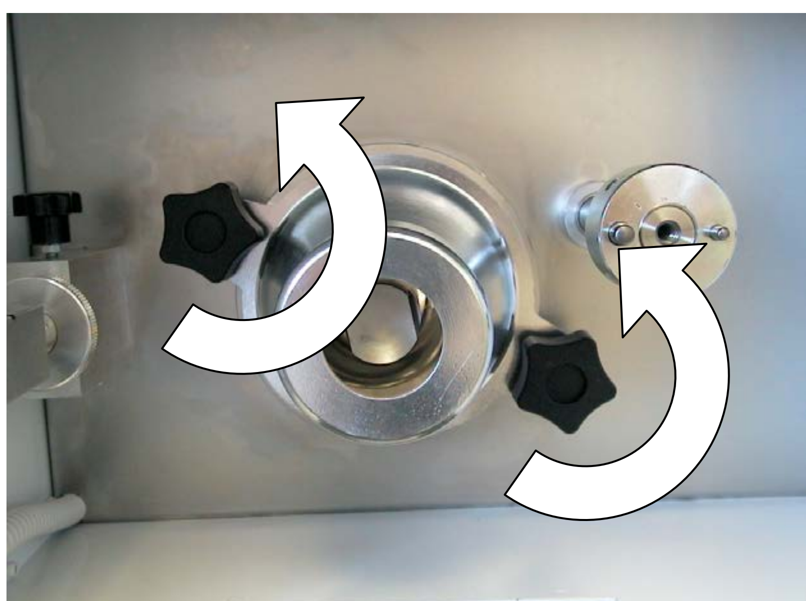
1. Desserrer la poignée "A".
2. Régler avec la virole "B" la photocellule et la distance de la sortie de la pâte avec la fixation sur la rèférence noire sur la paroi pour le poids désiré
3. Serrer la poignée "A".



4.3 REMPLACEMENT FIXAGE CÔNE D’EXTRUSION

Avant chaque opération d'entretien ou de nettoyage, veillez a ce que l'interrupteur général et la fiche d'alimentation soient débranches.



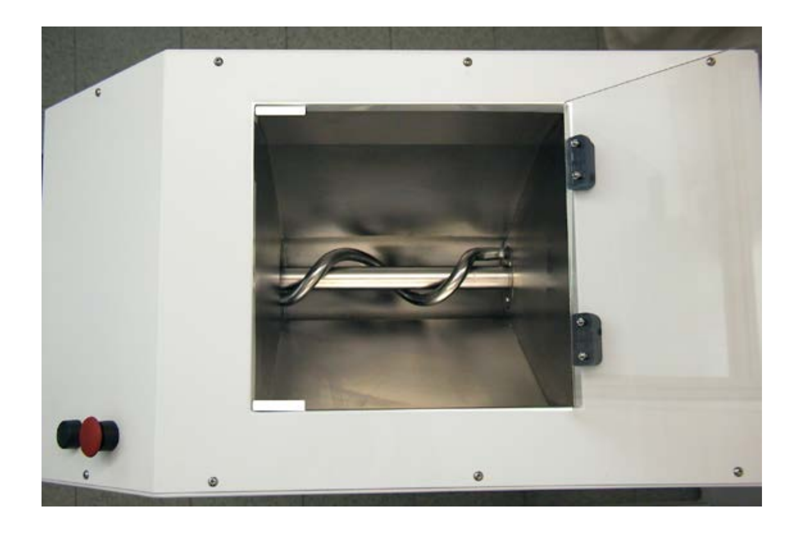


1. Ouvrir le couvercle en plexiglas en front de l’operateur.
2. Débrancher la poignée qui fixe le couteau et levez
3. Débranchez les deux poignées et levez le cône avec rotation antihoraire

Pour remonter l’appareil effectuer toutes les opérations au contraire

4.4 INTRODUCTION DE LA PATE DANS LE CONTENITEUR

La pâte (max 30Kg) doit être mise dans le conteneur sur la partie haute de l'appareil en ouvrant le couvercle en plexiglas



5) NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. GENERALITES ET PRODUITS POUR LE NETTOYAGE

Avant chaque opération d'entretien ou de nettoyage, veillez a ce que l'interrupteur général et la fiche d'alimentation soient débranches.
Pour un fonctionnement correct et pour garder la machine efficace pour longtemps, nettoyez soigneusement l'appareil tous les jours. Malgré les protections pour la prévention des accidents du travail, veillez à ce que les dangers dus à la manutention des pièces soient réduits au minimum. Nettoyez la machine avec des détergents neutres sans soude ou avec de l'alcool. Pour ne pas endommager la surface ne jamais utiliser des lave-vaisselle pour le nettoyage des éléments détachables.

5.2 NETTOYAGE DES PIECES DETACHEABLES

Pour le nettoyage des éléments détachables en contct avec le roduit suivre les instructions suivants:

1. Levez la fiche de la prise de courant
2. Ouvrir le couvercle en plexiglas
3. Débrancher la poignée qui fixe le couteau et levez
4. Débranchez les deux poignées et levez le cône avec rotation antihoraire
5. Avec la cle en dotation débranchez la vis spirale à l'enterieur

<u>TOUTES LES PIECES PEUVENT ETRE LAVEES AVEC DE L'EAU TIEDE ET EPONGE DOUCE</u>

5.3 REASSEMBLAGE DE L’APPAREIL

Pour réassembler l’appareil suivre l’instruction dans l’ordre inverse

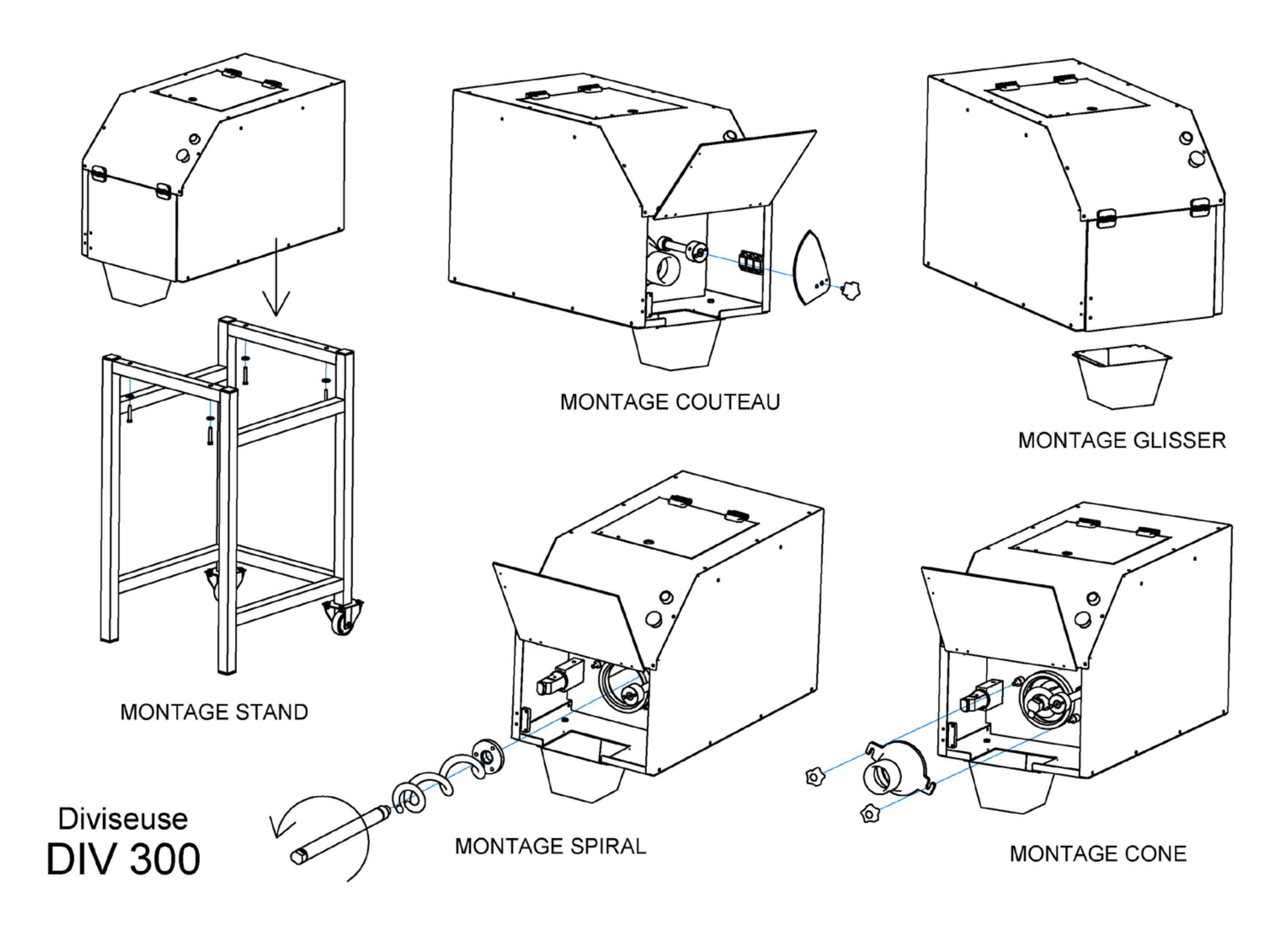
5.4 ARRET DE LA MACHINE POUR UN LONG TEMPS

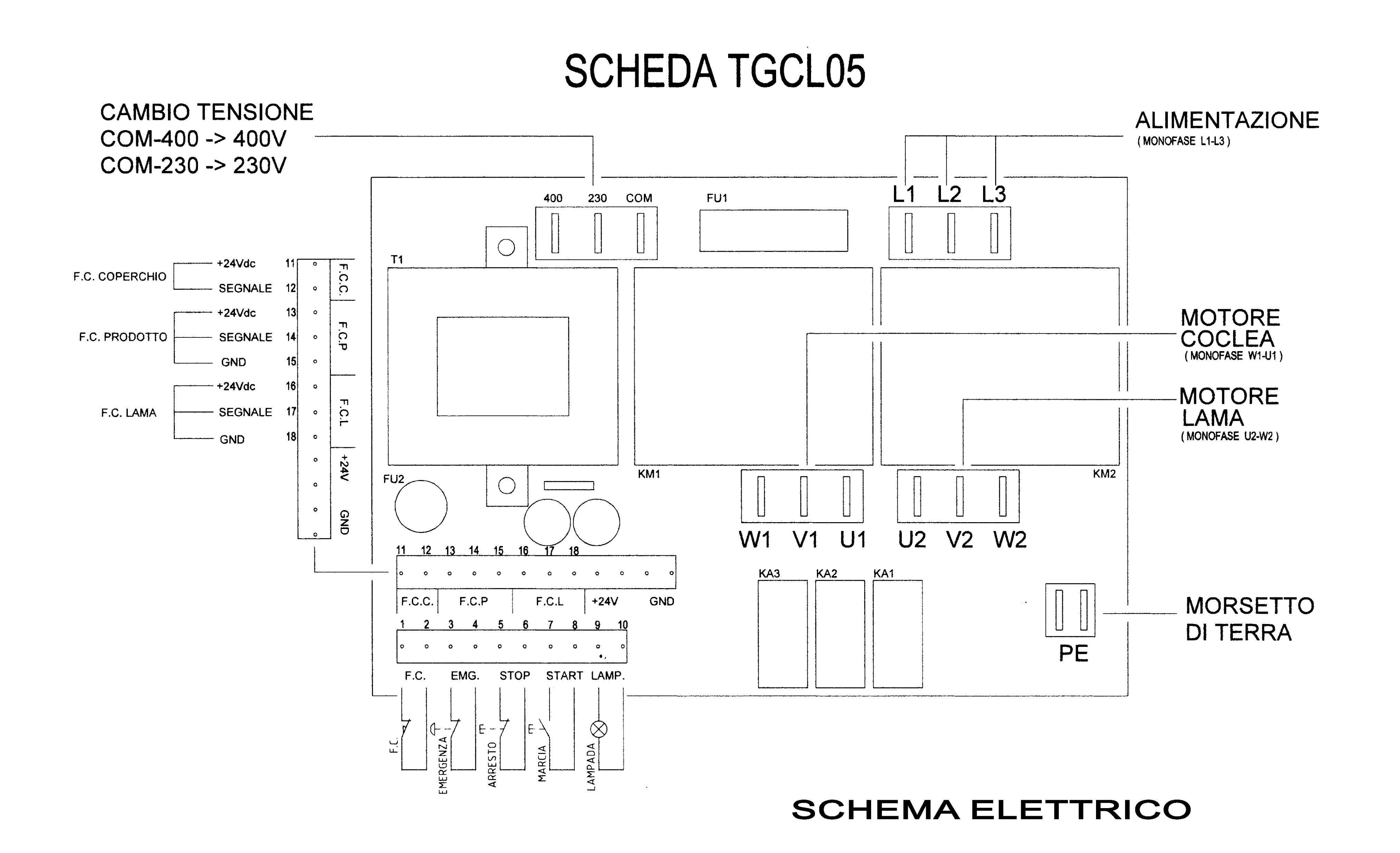
Lors d'un arrêt prolonge de la machine, débranchez l'interrupteur général à mural et nettoyez soigneusement la machine et ses accessoires.
Il est avis de protéger tous les éléments avec huile de vaseline blanche ou avec des produits similaires se trouvant sur le marché.
Protégée la machine de la poussière avec une bâche de nylon ou d'autres matériels identiques.

6) ACCESSOIRES

6.1 ACCESSOIRES EN DOTATION

DIMENSIONS CONES EXTRUSIONS			
	∅ DIAMETRE CONE mm.	**POIDS MINIMUM OBTENIBLE Gr.**	**POIDS MAXIMUM OBTENIBLE Gr..**
	45	40	150
	70	70/80	300


MONTAGE COUTEAU
MONTAGE GLISSER
MONTAGE STAND
MONTAGE SPIRAL
MONTAGE CONE
Diviseuse
DIV 300


SCHEDA TGCL05
CAMBIO TENSIONE
COM-400 -> 400V
COM-230 -> 230V
ALIMENTAZIONE
(MONOFASE L1-L3)
400 230 COM
FU1
L1 L2 L3
T1
MOTORE
COCLEA
(MONOFASE W1-U1)
MOTORE
LAMA
(MONOFASE U2-W2)
F.C. COPERCHIO
+24Vdc
SEGNALE
F.C. PRODOTTO
+24Vdc
SEGNALE
GND
F.C. LAMA
+24Vdc
SEGNALE
GND
11 12 13 14 15 16 17 18
F.C.C. F.C.P F.C.L +24V GND
FU2
KM1
KM2
W1 V1 U1
U2 V2 W2
KA3 KA2 KA1
MORSETTO
DI TERRA
PE
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
F.C. EMG. STOP START LAMP.
F.C.
EMERGENZA
ARRESTO
MARCIA
LAMPADA
SCHEMA ELETTRICO